



## Bredele de limón o naranja

### Descripción

[vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text]Esta receta de **bredele de limón o naranja** te abre la puerta de las Navidades de Alsacia, al Noreste de Francia. Los bredele (o bredala, wienartsbredela) son galletas típicas del periodo navideño. Se preparan con todas formas, colores y sabores. En mi familia, preparamos tandas y tandas de galletas a partir de finales de noviembre, y vamos repartiendo cajas con galletas a nuestros amigos y familiares. Además de los bredele, preparo Spritz ([la receta de mi abuela está aquí](#)) y crinkles de chocolate ([receta por aquí](#)).

[/vc\_column\_text][vc\_column width=»2/3?][vc\_single\_image image=»4100? img\_size=»full» style=»vc\_box\_rounded» onclick=»zoom»][/vc\_column][vc\_row][vc\_row][vc\_column][vc\_column\_text]

### Receta de los bredele de limón

[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_row][vc\_row equal\_height=»yes» content\_placement=»top» css=».vc\_custom\_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]1 caja mediana[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Preparación y reposo 45 min[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Cocción 8 min[/vc\_column\_text][/vc\_column][vc\_column width=»1/4?][vc\_column\_text]Nivel fácil[/vc\_column\_text][/vc\_row][vc\_row][vc\_column width=»1/3?][vc\_column\_text css=».vc\_custom\_1639336659586{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

### Ingredientes

- 120g de azúcar glase (azúcar impalpable)
- 1 huevo
- 300g de harina
- 1 cucharada de café de levadura química
- 1 cucharada soperas de piel de limón (o naranja) sacada y molida o zumo de un limón
- 150g de mantequilla a temperatura ambiente (no derretida)

#### Para las galletas rellenas:

- mermelada a tu gusto

#### Para las galletas cubiertas de azúcar:

- 6 cucharas soperas de azúcar glase
- un poco de zumo de limón o de naranja
- decoraciones tipo confeti de azúcar de color

[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_column width=»2/3?][vc\_column\_text]

### Paso a Paso

Esta receta se puede adaptar a diferentes variaciones de las galletas: **galletas rellenas con mermelada, cubiertas con azúcar o naturales**. Para la versión rellena, aconsejo hacer las galletas de limón, y rellenarlas con mermelada de frambuesa. Queda delicioso.

1. Primero, en un recipiente, mezclar el azúcar glase y el huevo.
2. Luego, en otro recipiente, mezclar la harina, la levadura y la piel de limón en polvo (o de naranja). Cortar la mantequilla en pedacitos y añadirla. Mezclar con la pulpa de los dedos hasta obtener una consistencia arenosa, y que la mantequilla esté totalmente mezclada con todos los ingredientes.
3. Después, añadirle la mezcla azúcar y huevo, y mezclar con las manos hasta formar una bola de masa. Cubrir con un film plástico y poner en la nevera unos 30 min.
4. Precalentar el horno a 180°C. Una vez el tiempo de reposo pasado, sacar la masa de la nevera, cubrir la mesa de trabajo con una fina capa de harina. Esparcir la masa con un rodillo de repostería hasta alcanzar un espesor de 3-4 mm, y cortar con formas de pastelería. Puedes usar todas las formas que quieras.
5. Cubrir una placa que va al horno con papel pergamino y hornear unos 8 min a 180°C. Los bredele deben quedar blancos, y no dorar mucho.
6. Una vez cocidos, dejar enfriar al aire libre. Luego, rellenarlos con mermelada o aplicar azúcar (ver paso a paso que sigue esta receta).
7. Las galletas se conservan varias semanas en una caja hermética de hierro blanco.

#### Para la versión rellena con mermelada

Después de haber esparcido la masa cruda (etapa 4), cortar 2 formas idénticas. Una será «llena», será la base de la galleta (parte de abajo). En la otra, recortar un «agujero» que permitirá ver la

mermelada. Cada galleta estará compuesta de estas dos galletas con mermelada en el medio. Una vez las 2 «capas» cocidas, cubrir la galleta «llena» con mermelada y luego cubrirla con la galleta con el hueco, haciendo corresponder los bordes.

### Para la versión cubierta de azúcar

Una vez las galletas estén cocidas, mezclar en un bol 5-6 cucharas soperas de azúcar glase y 1 cuchara soperas de zumo de limón (o de naranja). La mezcla no tiene que ser ni demasiado pastosa, ni demasiado líquida. Esparcir esta mezcla sobre las galletas y decorar con confeti de azúcar.

## Trucos para los bredele de limón o de naranja

- Los bredele no deben estar demasiado cocidos. Tienen que estar blancos y no dorar.
- Es muy importante dejar la masa reposar en la nevera unos 30 min. Si no se respeta este paso, será demasiado pegajosa y no se podrá esparcir.
- Puedes hacer tu piel de limón o naranja para repostería de forma casera. Saca la piel, separa la parte blanca y sólo conserva la parte de color. Sécala (en el horno por ejemplo) y muélela. Mantener en un recipiente hermético. De esta forma, lo puedes usar todo el año.

[vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column width=»1/6?»][vc\_column][vc\_column width=»2/3?»[vc\_message message\_box\_color=»mulled\_wine» icon\_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc\_custom\_1639337169640{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Cuando cocinas recetas del blog, sácale fotos al resultado compártelo en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Gracias y que cocines rico!

[vc\_message][vc\_column][vc\_column width=»1/6?»][vc\_column][vc\_row][vc\_row content\_placement=»middle»][vc\_column][vc\_separator color=»mulled\_wine» border\_width=»3? el\_width=»50?»][vc\_column][vc\_column][vc\_masonry\_grid post\_type=»post» max\_items=»-1? style=»lazy» items\_per\_page=»4? show\_filter=»yes» element\_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid\_NoAnimation» initial\_loading\_animation=»none» grid\_id=»vc\_gid:1639337184457-94f7d9d2-d5a2-7? taxonomies=»98, 184? filter\_source=»category»][vc\_column][vc\_row]

### CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### POST TAG

1. clásico
2. navidad
3. receta de familia

### **Categoría**

1. Merienda y snacks
2. Postre
3. Rincón dulce

### **Etiquetas**

1. clásico
2. navidad
3. receta de familia

### **Fecha de creación**

12/12/2021

### **Autor**

admin

default watermark